

LUNCH MENU

本日のパスタ単品

¥ 1,300

本日のパスタset

¥ 1,600

日替わりパスタよりお好きなものをお選びください。

※前菜＋自家製パン＋プチデザート付

大盛は＋200円、パンの追加1ヶ100円です。

ナポリ風ピッツアset

お好きなピッツアにプラス¥450で
前菜とプチデザートをセットにできます。

本日のスパイスごはん

★スパイシーチキンと野菜のクスクス丼

※前菜＋プチデザート付

¥ 1,600



★スパイスカレープレート ※プチデザート付 ¥ 1,500

野菜カレー ＋

日替わり
カレー

＋ラッサム
(インド風スープ)



↑ お好きな1品
(2品で＋¥350)

＋スパイスライス ＋チャパティ ＋サラダ
＋副菜2品をワンプレートでご用意します。

パエリアランチ

¥ 1,900

※前菜＋イカすみのパエリア＋プチデザート付

お昼のプチコース ¥3,500

- ・前菜の盛合せ
- ・本日のスープ
- ・本日のパスタ
- ・本日のメインディッシュ(日替り)
- ・本日のデザート

※お昼のコース ¥5,000 (2名様より要予約)

前菜/パスタ/メイン/デザート/ドリンク/自家製パン

Drink

- コーヒー ●アイスコーヒー
- ウーロン茶 ●オレンジジュース ●紅茶 ¥250
- 自家製ハーブティー ●しそジュース ●桃のアイスティー
- エスプレッソ ●モロッコ風ミントティー(甘い) ¥400
- 桃のティーソーダ ●しそジュースのソーダ割り ●チャイ
- 季節の自家製シロップのソーダ割り ¥500
- 熟撰プレミアム生ビール(瓶) ¥650
- イタリアビール ¥850
- グラスワイン(赤・白)シチリア産 ¥600
- デキャンタ(300ml 赤・白)シチリア産 ¥1,650
- デキャンタ(500ml 赤・白)シチリア産 ¥2,300
- ボトルワイン ¥3,500～あります

Dolci(デザート)

- イタリアンジェラート ¥450
- 本日のデザート ¥700

★ ランチタイム ア・ラ・カルト ★

- クスクス風きのこのオイル焼き ¥950
- グリーンサラダ ¥700
- ニース風サラダ ¥1,000
- 海の幸と若鶏の春巻き メキシカン ¥1,200
- エスカルゴのガーリックバター焼き ¥1,200
- 鶏の白レバーのテリーヌ フォアグラ仕立て(パン付き) ¥900
- 岩清水豚の田舎風パテ サラダ添え(パン付き) ¥1,000
- 切りたて生ハムサラダ ¥1,600
- 豚足のソーセージ “ピエドコション” ¥900

★ メイン料理 ★

- 岩清水豚の網焼き ¥2,500
- 子羊のモモ肉のグリルとメルゲール(子羊ソーセージ) ¥2,500
- 岩清水豚の塩豚と自家製ソーセージと発酵キャベツの盛合せ
～アルザス風シュークルート～ ¥3,500
- 岡田屋美熊野牛の網焼き ¥4,000
- 岩清水豚のバラ肉のコンフィーと自家製ソーセージ
レンズ豆添え(プティサレ) ¥2,200
- 岩清水豚とちりめんキャベツと自家製ソーセージの煮込み
～カッスーラ～ ¥2,500
- 牛のバベットのステーキ フライドポテト ¥3,000
- 子羊の煮込みナヴァラン風 ¥2,500

※メインディッシュはお時間がかかります

ナポリのコロッケ



①インパナータ
(ミートパイ) 1ケ ¥450

②丸型アランチーニ
(ライスコロッケ) ¥400

③フリッティーナ
(パスタのコロッケ) ¥400

④クロッケ・ディ・パターテ
(ナポリ風ポテトコロッケ) 1ケ ¥400

⑤ゼッポリーネ
(海藻入り揚げパン) ¥400

⑥生ハムのロゼッタ
(生ハムのサンド) ¥500

ナポリ風フライの
盛合せ
¥1,200



メキシコ風
ミートタコス
1枚 ¥400

